




Catalogue de formations 2023

Une offre de formation centrée sur la maîtrise des risques à tous les niveaux de votre organisation

-  **Nos prestations**
-  **Les formations**
-  **Agenda interentreprises**

Cliquez pour commencer



exaris@exaris.fr



www.exaris.fr



Retrouvez nous sur [LinkedIn](#)

Exaris
20, bd Pierre Raunet
94370 SUCY-EN-BRIE

Tel: 09 51 19 32 12
Fax: 09 56 19 32 12



Nos prestations et champs de compétence

Une équipe à votre écoute depuis plus de 15 ans ...



Retour accueil

une **vocation** – **Aider** les professionnels de l'**Agroalimentaire** dans la **maîtrise des risques**

Exaris – Experts en Analyses de Risques – SARL née en **2005**

O. Dagoreau et A. Saily, ingénieurs IAA, s'associent après 6 années chez SGS

une **équipe** composée de **consultant(e)s QSE**,

Pascale GIRAUDET, Stéphanie CARRERE, Gaëlle CADIC, Olivier RONDOUIN, Julie TIBERINUS, Anne-Constance GUERIN, Saloua BENMOUSSA

deux **consultantes juristes**,

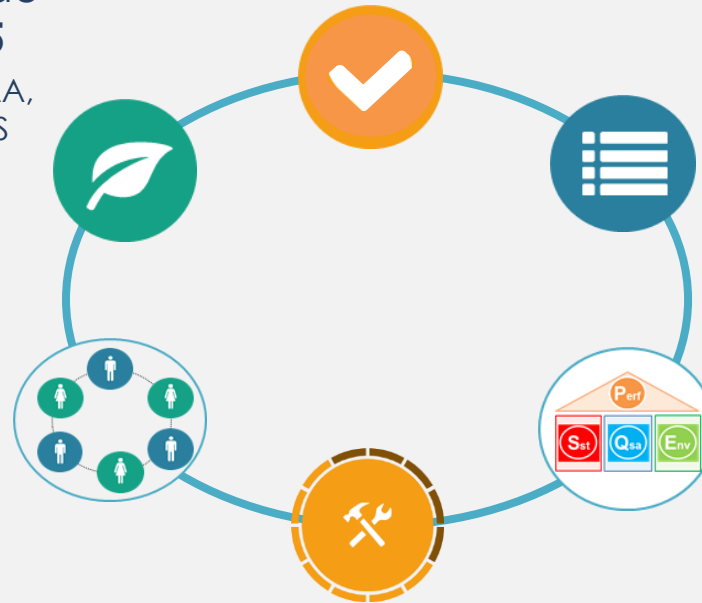
Sybille BERNARD, Clara CORSEUL,

de notre **assistante**,

Amandine LEPEC

et de nos **partenaires**

Anne-Sophie BAISNEE, Xavier BLAIS



4 types de prestations

- **Veille**
- **Diagnostic/Conseil**
- **Formation**
- **Audit interne**

4 domaines de compétence dans une logique **SQEP®**

un **investissement** permanent dans l'**anticipation** et le **développement d'outils**

Participation aux travaux de l'AFNOR et de l'EHEDG



Nos prestations et champs de compétence

... pour vous accompagner au quotidien dans 4 domaines ...

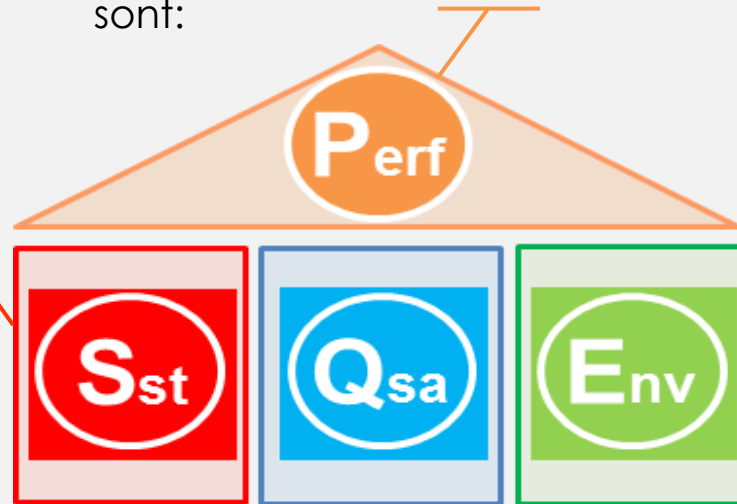


Retour accueil

La **Performance durable** d'une entreprise agroalimentaire se construit sur les **pilliers** stables et maîtrisés que sont:

la **Sécurité et la Santé**

au travail, jusqu'à la recherche d'un climat social équilibré et la promotion permanente d'un comportement éthique



La maîtrise des **impacts Environnementaux** de l'entreprise et la recherche active de leur réduction, associant performance énergétique et préservation de l'environnement

La **Qualité et la Sécurité** des aliments, jusqu'à la qualité du service fourni aux clients, dans une recherche constante d'amélioration aux interfaces client-fournisseur internes et externes

Nos prestations et champs de compétence



Retour accueil

Veille réglementaire & scientifique

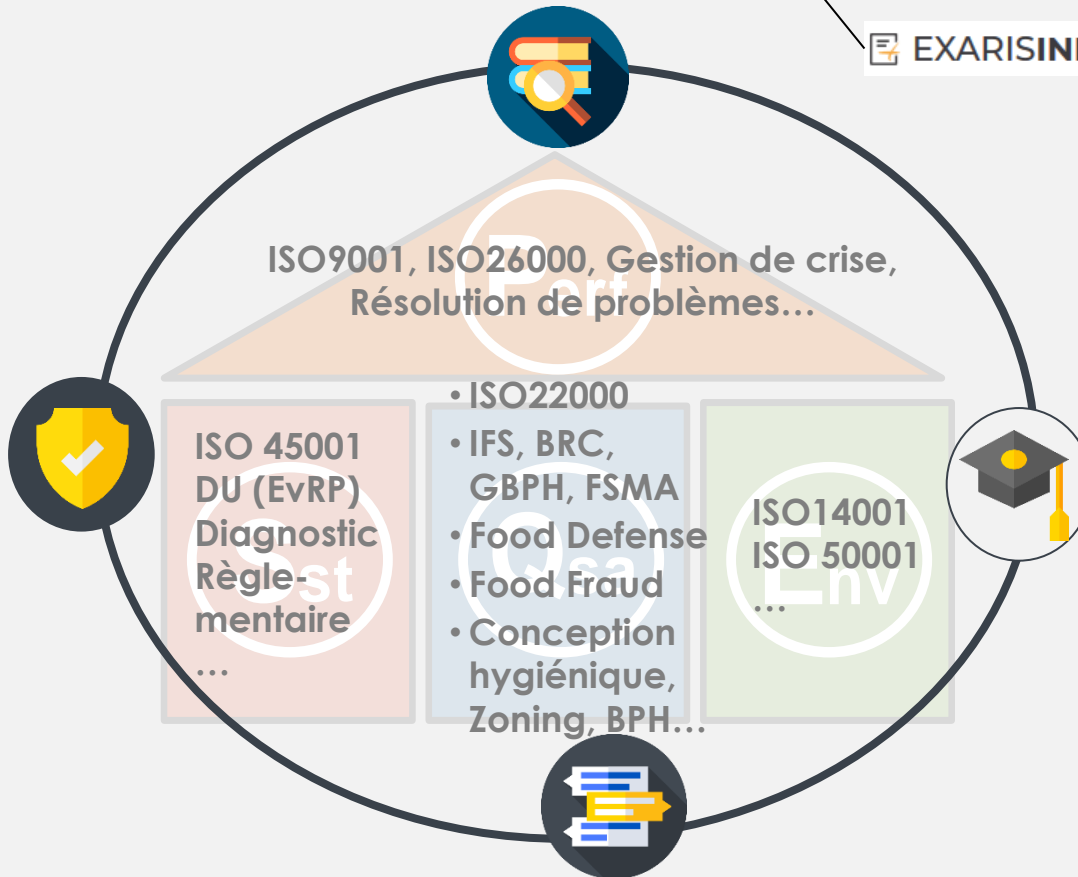
ExaVeille®

EXARISINFO

ISO9001, ISO26000, Gestion de crise, Résolution de problèmes...

Audit interne

Vérification & amélioration de vos systèmes de management



Accompagnement, diagnostic, conseil sur site ou à distance

Formation intra-ou interentreprises

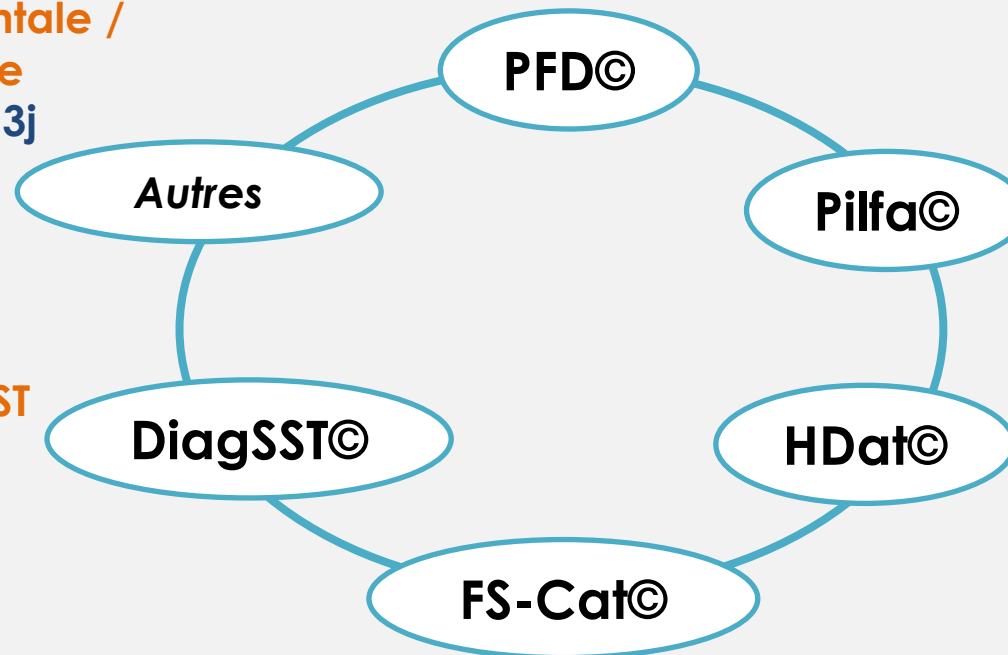


- **Méthodes** d'analyse des risques => construire le système
- **Prérequis** => assurer les fondamentaux
- **Normes** et référentiels => être conforme
- **Aller plus loin** => améliorer & fiabiliser

Fichiers SMSA (HACCP) / EvRP /
analyse environnementale /
revue énergétique
Formation 1j / 2j / 3j
(pas de Licence)

Plan Food Defense
Formation 1j / 1,5j
+ Licence

Plan interne de Lutte
contre la Fraude
Alimentaire
Formation 0,5j / 1j
+ Licence
+ Abonnement veille



Diagnostic
réglementaire SST
Formation 1j
+ Licence
+ mise à jour

ExaVeille®

ExaVeille®

Hygienic Design
Assessment tool
Formation 1j
+ Licence

Food Safety Culture
Assessment tool
Formation 0,5 j



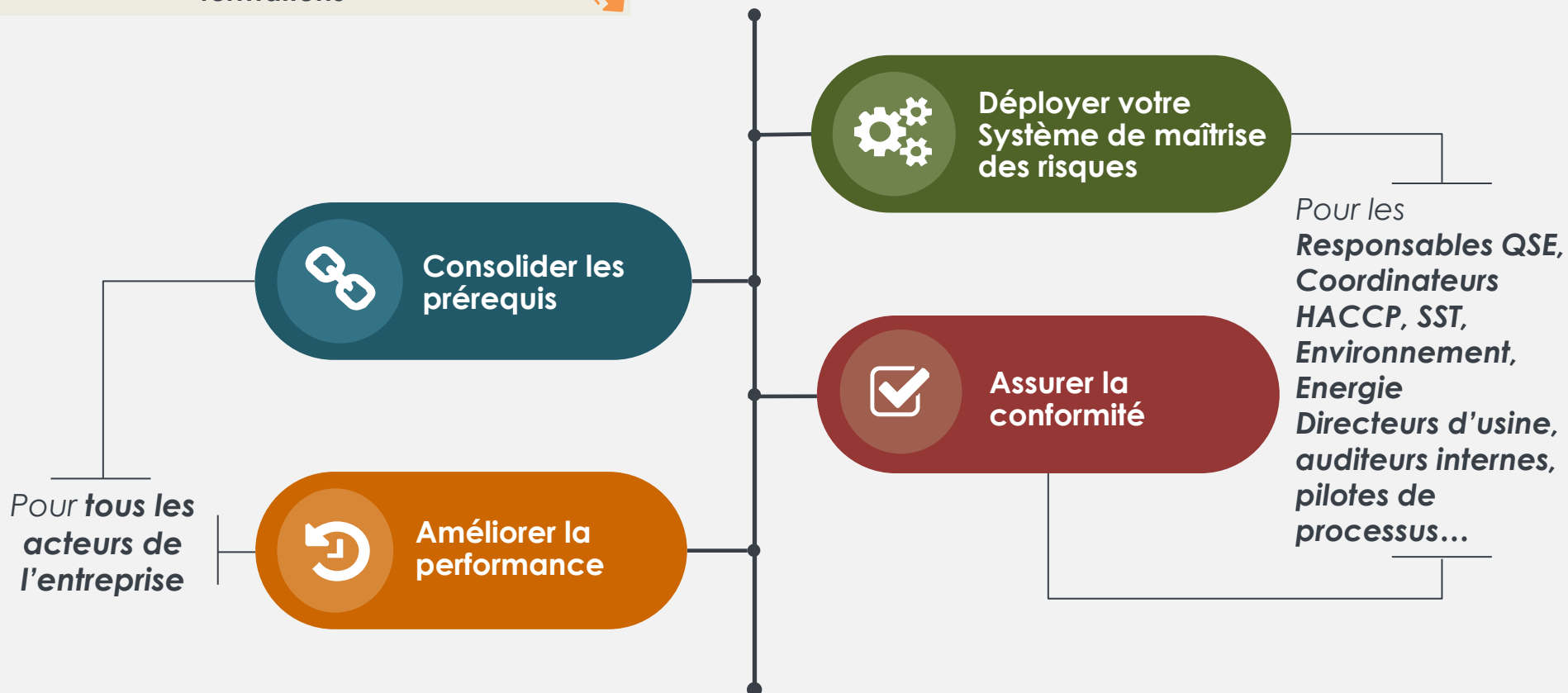
Une offre de formation progressive en 4 étapes

... adaptable à tous les niveaux de votre entreprise



Retour accueil

Cliquez sur un bloc pour visualiser la liste des formations





Déployer votre
Système de maîtrise
des risques



Cliquez sur les codes formations pour accéder aux détails.
Les sessions interentreprises sont identifiables par 



 [Retour sommaire](#)

Code formation

Code formation	Durée recommandée	Tarifs HT	
		Intra à partir de (par session):	Inter à partir de (par pers.):
 C1	2 jour(s)	3 000 €	
 B1	2 jour(s)	3 000 €	1000 €
 B1α	2 jour(s)	3 000 €	1250 €
 B16	2 jour(s)	3 000 €	1250 €
 BS1	2 jour(s)	3 000 €	
 BE1	2 jour(s)	3 000 €	
 B11	1 jour(s)	1 600 €	1000 €*
 B14	1 jour(s)	1 600 €	950 €*
 B18	0,5 jour(s)	800 €	400 €*
 BE3	1 jour(s)	1 600 €	

*ce tarif inclut une licence outil Exaris



Consolider les prérequis



Cliquez sur les codes formations pour accéder aux détails.
Les sessions interentreprises sont identifiables par



[Retour sommaire](#)

Code formation

Durée recommandée	Tarifs HT	
	Intra à partir de (par session):	Inter à partir de (par pers.):



A1

Intégrer la **conception hygiénique** des équipements dans vos projets

1 jour(s)

1 600 €

600 €

A3

Déployer la **méthode 5S**

2 jour(s)

3 000 €

A4

Maîtrisez la sécurité des personnes et des produits lors des **interventions de maintenance**

1 jour(s)

1 600 €

A5

Maîtriser les **bonnes pratiques d'hygiène** en fabrication

0,5 jour(s)

800 €

A8

Déployer le **zoning** en cohérence avec les standards professionnels

1 jour(s)

1 600 €

A9

Maîtriser les dangers **microbiologiques**

2 jour(s)

3 000 €

A10

Maîtriser les dangers **chimiques**

1 jour(s)

1 600 €

A11

Maîtriser les dangers **physiques**

1,5 jour(s)

2 300 €

A12

Maîtriser les dangers **allergènes**

1,5 jour(s)

2 300 €

A17

Maîtriser la **métrologie légale** des poids

1,5 jour(s)

2 300 €

A20

Maîtriser l'aptitude des matériaux au **contact alimentaire**

1 jour(s)

3 000 €

600 €

A18

Construire un **plan d'analyses environnemental**

1 jour(s)

1 600 €





Assurer la conformité



Cliquez sur les codes formations pour accéder aux détails.
Les sessions interentreprises sont identifiables par 



[Retour sommaire](#)

Code formation

Code formation	Durée recommandée	Tarifs HT	
		Intra à partir de (par session):	Inter à partir de (par pers.):
 B17 Maitriser les nouvelles exigences de la norme ISO 22000:2018 dans le contexte de la certification FSSC22000v5.1	1 jour(s)	1 600 €	
 B17a Utiliser la certification FSSC22000v5.1 dans le cadre de la reconnaissance FSMA	0,5 jour(s)	800 €	
 B10 Maîtriser les exigences du standard FSSC22000v5.1	2 jour(s)	3 000 €	
 B2 Assimiler les nouveautés de l'IFS [V8 à paraître]	1 jour(s)	1 600 €	
  B3 Assimiler les nouveautés du référentiel BRCGS Food v9	1 jour(s)	1 600 €	600 € HT
 A19 Garantir la conformité réglementaire de vos étiquetages	1 jour(s)	1 600 €	
 B13 Maîtriser les exigences de la norme ISO 9001:2015	1 jour(s)	1 600 €	
 BE4 Maîtriser les exigences de la norme ISO 14001:2015	1 jour(s)	1 600 €	
 BS2 Réaliser un diagnostic réglementaire Santé et Sécurité au Travail	1 jour(s)	1 600 €	
 BS3 Maîtriser les exigences de la norme ISO 45001	1 jour(s)	1 600 €	
 B5 Maîtriser les exigences du standard GMP+	1 jour(s)	1 600 €	



Améliorer la performance

i

Cliquez sur les codes formations pour accéder aux détails.
Les sessions interentreprises sont identifiables par



Retour sommaire

Code formation

Durée recommandée	Tarifs HT	
	Intra à partir de (par session):	Inter à partir de (par pers.):

C9

Déployer des méthodes de **résolution de problèmes** efficaces

2 jour(s) 3 000 €

C3

Maîtriser l'**audit interne** comme outil de management

2 jour(s) 3 000 €

C4

Maîtriser l'**audit de vos fournisseurs**

2 jour(s) 3 000 €

C5

Maîtriser les **impacts juridiques** liés à la Sécurité des aliments

0,5 jour(s) 800 €



C12

Engager une démarche B-Corp

1 jour(s) 1 600 € 600 €



C8

Maîtriser les fondamentaux de la **gestion de crise**

1 jour(s) 1 600 € 600 €



Retrouvez
toutes nos formations interentreprises
et l'actualité en ligne d'Exaris sur
www.exaris.fr

Siège social
20, bd Pierre Raunet
94370 Sucy en Brie

Renseignements

exaris@exaris.fr

Tél. +33 (0)9 51 19 32 12

Fax +33 (0)9 56 19 32 12